Kochwerkstatt Wiesbaden

Das Rezept zu unserem orientalischen Cous Cous Salat:

Zutaten:

8 Datteln
1 Knoblauchzehe
2 Stängel Minze
5 Stängel Petersilie glatt
1 rote Zwiebeln
1 Salatgurke
2 Tomaten
300g Cous Cous
Butter
300 ml Gemüsebrühe
Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 EL Garam Masala
2 TL Cumin

Zubereitung:

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und über den Cous Cous geben und mit Butter und Olivenöl verrühren. Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln in kleine feine Würfel schneiden und unter den Salat heben. Datteln ebenfalls in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Minze und Petersilie zupfen und klein hacken und zum Salat geben. Mit den restlichen Gewürzen vermengen und abschmecken.

Wir wünschen gutes Gelingen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82